



# NOUVEAU MILLÉSIME

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE



**Le millésime 2022  
du terroir Sable de Camargue  
a tenu toutes ses promesses !**

### **Une année dans le vignoble**

En avril, la phase de débourrement étant retardée, les vignes enracinées dans le sable ont été préservées des gelées.

De magnifiques bourgeons ont pu se développer dans un état sanitaire remarquable. Le manque d'eau s'est malgré tout fait ressentir très tôt dans le vignoble.

Suite aux forts épisodes de canicule du mois de juillet, la maturité a évolué très rapidement sur les derniers jours précédents les vendanges.

Les journées chaudes se sont succédées avec des nuits qui l'étaient tout autant. Fort heureusement quelques petites pluies sont tombées au bon moment !

## Pendant les vendanges

Aussi exceptionnel que cela puisse paraître, cette année, la récolte du millésime Sable de Camargue 2022 a démarré le 8 août. Les vignerons sont unanimes, l'année a battu des records de précocité.

Durant 3 à 4 semaines, les nuits de vendanges se sont succédées dans le vignoble Sable de Camargue.

## Le nouveau millésime

Le millésime est récompensé par des robes très lumineuses avec des teintes litchi, rose pâle nacré, des jus clairs aux nuances rose orangées.

Les arômes d'agrumes sont prédominants, mettant en avant peps et gourmandise. Les gris sont fruités, marqués aux nez et en bouche par des notes de fruits rouges. Ils combinent fraîcheur, élégance et rondeur.

**Le rendez-vous est pris pour de belles dégustations !**

Des l'arrivée des premiers raisins en cave, les vignerons étaient optimistes avec un millésime qui s'annonçait autant qualitatif que quantitatif venant palier aux manques de l'année précédente.

L'adaptation à la météo nous a permis de rentrer une vendange avec un très bon état sanitaire, des jus clairs de qualité, et une très belle fraîcheur aromatique .

## Une pluie de médailles !

Les vins Sable de Camargue ont remporté cette année 13 médailles (7 en or et 6 en argent) au Concours général agricole à Paris.

« Territoire singulier, paysage sauvage, terre de merveilles à préserver, nés de la main de nos aînés, les vins Sable de Camargue doivent être notre fierté ! », souligne Frédéric ARRAGON, nouveau président de l'ODG.



Syndicat des Vins Sable de Camargue  
Le Mas du Bosquet - 3020 AIGUES-MORTES

communication@vin-sable-camargue.com  
06 24 14 79 11 - 04 66 53 99 57

